



## Cuvée Vieilles Vignes 2012

**AOC Bordeaux Supérieur rouge**

**Cépage 100% Merlot Noir – Vin biologique certifié Veritas**

### Elaboration

**Viticulture bio.** Cette cuvée prestige est issue de la plus vieille parcelle du domaine, datant de 1963.

Raisins récoltés à maturité optimale, triés, égrappés puis foulés.

Vinifications traditionnelles en cuves béton. Levures indigènes.

### Dégustation

Jolie robe grenat et limpide.

Les fruits rouges (cerise noire, cassis, fraise...) caractéristiques du Merlot Noir sont bien présents tant au nez qu'en bouche.

L'attaque en bouche est fraîche et généreuse, jolie structure, les tanins sont souples et soyeux. Les notes boisées sont fondues, discrètes.

Mariage réussi entre fruit et bois, bel équilibre.

Un millésime frais pour un vin plaisir.

### Nos conseils

Servir entre 16 et 18 °C, déboucher une heure avant de servir.

Potentiel de garde de 2015 à 2025.

### Accords mets & vins

Viandes rouges ou en sauces, gibiers, magret de canard, fromage, desserts au chocolat.